Solutions for wine making

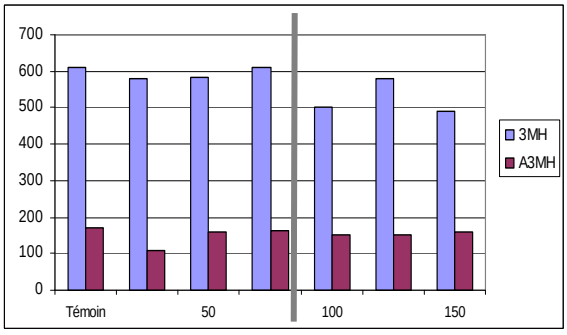
Bentosol Protect

Bentonite sodique naturelle

Bentonite sodique naturelle pour le collage et la stabilisation protéique des moûts et des vins. Bentosol Protect respecte la qualité aromatique des vins.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> Préserve le capital aromatique du vin, même à forte dose.



> Présente une grande efficacité même en conditions de pH élevé (>3,4).
> Induit un baisse hauteur de lies.

DOSES D'EMPLOI

> Vinification: 50 à 100 g/hl
> Collage: 20 à 50 g/hl
> Stabilisation protéique: Déterminer la dose en faisant un test de stabilité protéique.
(Consulter avec votre oenologue).

MODE D'EMPLOI

>Préparation: Mélanger Bentosol Protect lentement avec 10 fois son poids en eau, en remuant constamment. Laissez gonfler entre 4 et 12 heures.
>Incorporation: Recommencer à remuer et dissoudre avant d'incorporer dans le moût ou le vin par remontage pour assurer une répartition immédiatement homogène

CONDITIONNEMENT

> Poche de 1kg, 5kg et sac de 25kg

CONSERVATION

> Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit aéré.

GR-13/08/2008

LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com